



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGARUH VARIASI SUHU DAN LAMA PENYANGRAIAN KOPI ARABIKA GAYO TERHADAP MUTU SENSORI KOPI ESPRESSO

ABSTRACT

RINGKASAN

Kopi merupakan tanaman berasal dari Afrika yang sangat mudah tumbuh di Indonesia. Ada dua jenis kopi di budidayakan di Aceh Tengah yaitu jenis kopi arabika (*Coffea arabica*) dan robusta (*Coffea canephora*). Kopi arabika merupakan kopi yang paling banyak dibudidayakan di Aceh Tengah yang biasa disebut kopi arabika Gayo. Kopi arabika Gayo memiliki citarasa yang khas, aroma buah-buahan dan rasa yang lembut. Umumnya barista menggunakan kopi espresso sebagai bahan dasar dalam penyajian berbagai jenis minuman kopi untuk mendapatkan kualitas kopi yang lebih baik. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui mutu sensori kopi espresso arabika Gayo pada beberapa variasi suhu dan lama penyangraian.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok Faktorial yang terdiri atas 2 faktor. Faktor pertama suhu penyangraian yang terdiri dari 3 taraf yaitu 193^oC (T1), 204^oC (T2) dan 213 ^oC (T3). Faktor kedua yaitu lama penyangraian yang terdiri dari 9 menit (W1), 12 menit (W2) dan 15 menit (W3) dengan 27 satuan percobaan. Parameter yang dianalisis dalam penelitian ini adalah kadar air, pH seduhan kopi, uji cupping dan uji hedonik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi suhu penyangraian berpengaruh sangat nyata terhadap mutu citarasa kopi arabika Gayo. Variasi lama penyangraian berpengaruh nyata terhadap mutu citarasa kopi arabika Gayo. Adanya interaksi antara waktu dan lama penyangraian terhadap pH seduhan kopi arabika dimana semakin lama dan semakin meningkat suhu penyangraian maka nilai pH kopi akan semakin meningkat. Uji cupping terbaik dihasilkan dari kopi dengan suhu penyangraian 204^oC (medium) dengan waktu 12 menit dengan skor 85,08, dimana pada tingkat penyangraian ini kopi arabika gayo memiliki karakter nutty, floral dan specy. Sedangkan kopi espresso yang paling disukai konsumen di daerah Kabupaten Aceh Tengah berdasarkan uji hedonik adalah kopi dengan suhu penyangraian 213^oC dengan lama penyangraian 12 menit dimana pada tingkat penyangraian ini kopi arabika gayo memiliki karakter nutty, fruity, herby, floral, spicy dan gressy.